

www.maisonduvindemargaux.com

MARGAUX

2017

HISTOIRE D'UN MILLÉSIME



SYNDICAT VITICOLE DE MARGAUX

N°16/AVRIL 2018

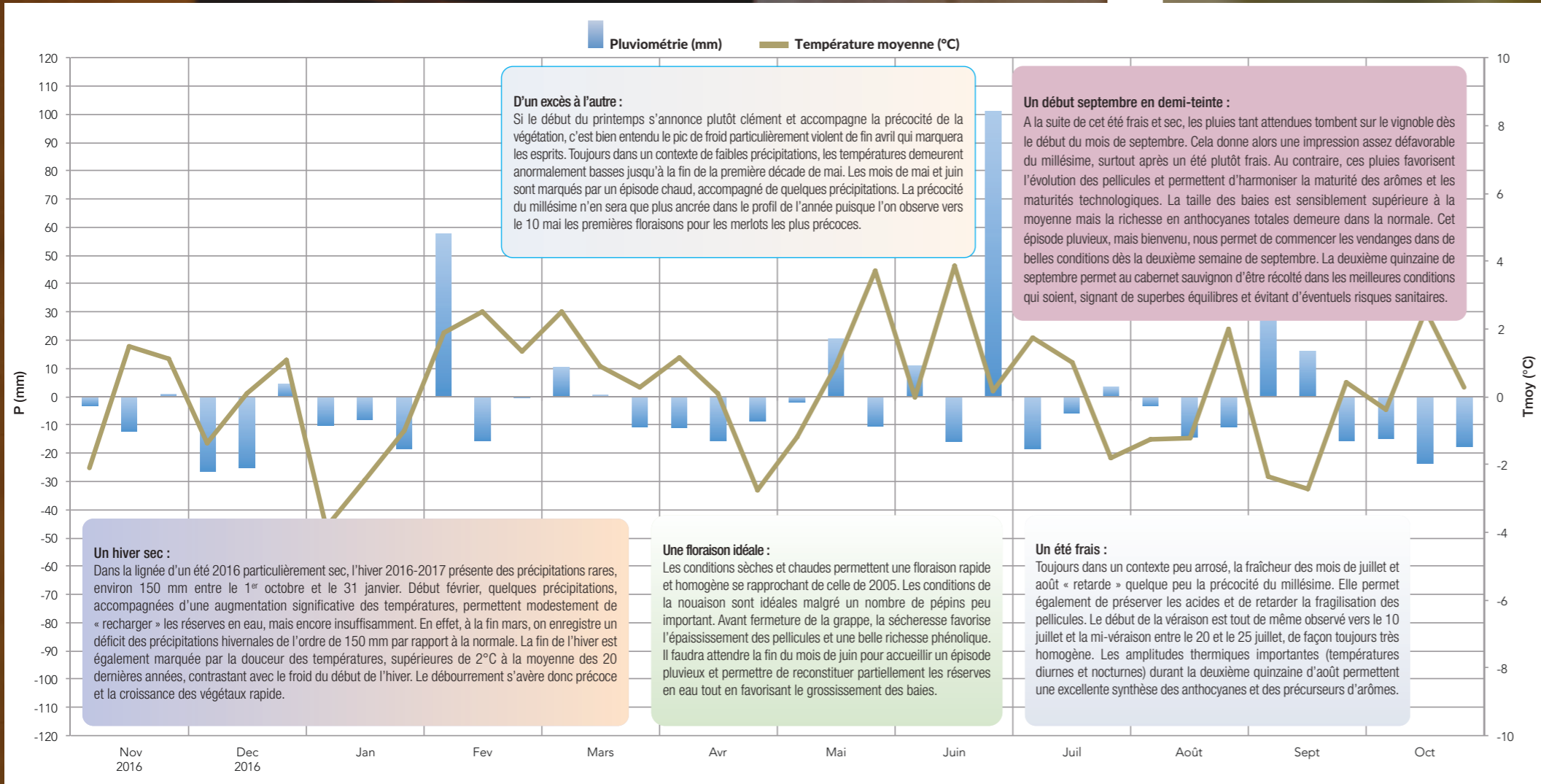


L'année des contrastes

2017 est véritablement l'année des contrastes. Le début de l'année viticole, suite à un hiver très sec, a été marqué par des excès : excès de précocité avec une fin d'hiver particulièrement douce et excès de froid au moment de la toujours redoutable lune rousse fin avril. L'épisode de gel qui s'est étendu sur 3 jours a été le plus grave depuis 1991, mais il n'en a pas eu des conséquences aussi étendues. La production totale de l'appellation Margaux avoisinera en effet les 50 000 hectolitres, ce qui en fait une récolte certes déficitaire de 25% par rapport à la moyenne, mais loin de la catastrophe qui a durement touché d'autres terroirs viticoles. La situation est fortement inégalitaire au niveau géographique. L'est de l'Appellation n'est ainsi pas touché et a même vu une belle récolte tant qualitative que quantitative, alors que l'ouest a pu être ponctuellement très affecté avec des parcelles perdant la totalité de leur production. La différence qualitative entre parcelles gelées ou non a été significative et les grands vins de notre appellation sont tous issus de parcelles qui ont connu une phase végétative harmonieuse. Ainsi les 2017 margalais affichent une belle couleur et une texture tannique soyeuse. Ils s'inscrivent avec leur style propre dans la lignée des superbes millésimes réalisés sur l'appellation depuis 2014.

Gonzague LURTON

Président du Syndicat Viticole de Margaux



LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

2017 est un millésime où le climat a particulièrement joué de ses excès. C'est d'abord un millésime à très faible régime hydrique avec seulement 600 mm de pluie tombés sur toute l'année. Tout commence par un hiver sec, avec un déficit de pluviosité de 200 mm préparant si précocement le lit des contraintes hydriques à venir. Ensuite, après un mois d'avril aux températures très douces, trois jours de gelées intenses nous rappellent, comme une sanction, que la nature pouvait avoir des revers impitoyables. Beaucoup de parcelles en réchapperont néanmoins, grâce à la douce présence de l'estuaire. Des périodes de canicules, mi-juin, mi-juillet et fin septembre ponctuent la période estivale. Enfin, l'été, resté sec jusque-là, se termine par un épisode pluvieux qui nous contraindra à démarrer les vendanges.

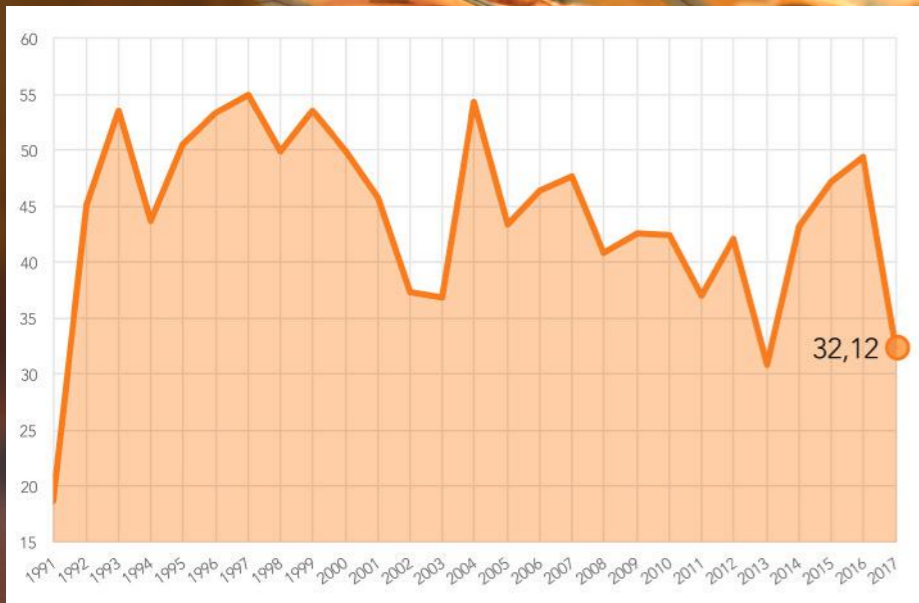
Et la vigne... Pour celles qui n'ont pas été affectées par le gel, les conditions ont été favorables à tous points de vue, à commencer par une précocité importante presque égale à 2011, une pression faible des maladies cryptogamiques et surtout des températures clémentes entre les périodes de fortes chaleurs, propices à une maturation des raisins régulière, aidée par une contrainte hydrique malgré tout raisonnable.

En cela, 2017 est un millésime à la lecture compliquée pour ceux qui ne l'ont pas vécu de l'intérieur, mais qui pourtant présente tant de mystères dans sa trame. Ceci explique peut-être cela. Il mêle le raffinement à la puissance. Les tanins, comme ceux de 2015, sont discrets et savoureux. Ils ont une force troublante qui s'exprime par une tenue de fin de bouche incomparable.

Eric Boissenot
Œnologue, Docteur en Œnologie et Ampélogie



Rendements moyens à Margaux (hL/ha)



Cette différence significative quant aux volumes tient à plusieurs facteurs marquants, et non sans conséquences qualitatives.

En effet, le gel de 2017 n'a touché qu'une partie du vignoble, principalement l'ouest de l'appellation, et beaucoup moins, voire pas du tout, les autres secteurs dont les rendements se sont avérés tout à fait satisfaisants.

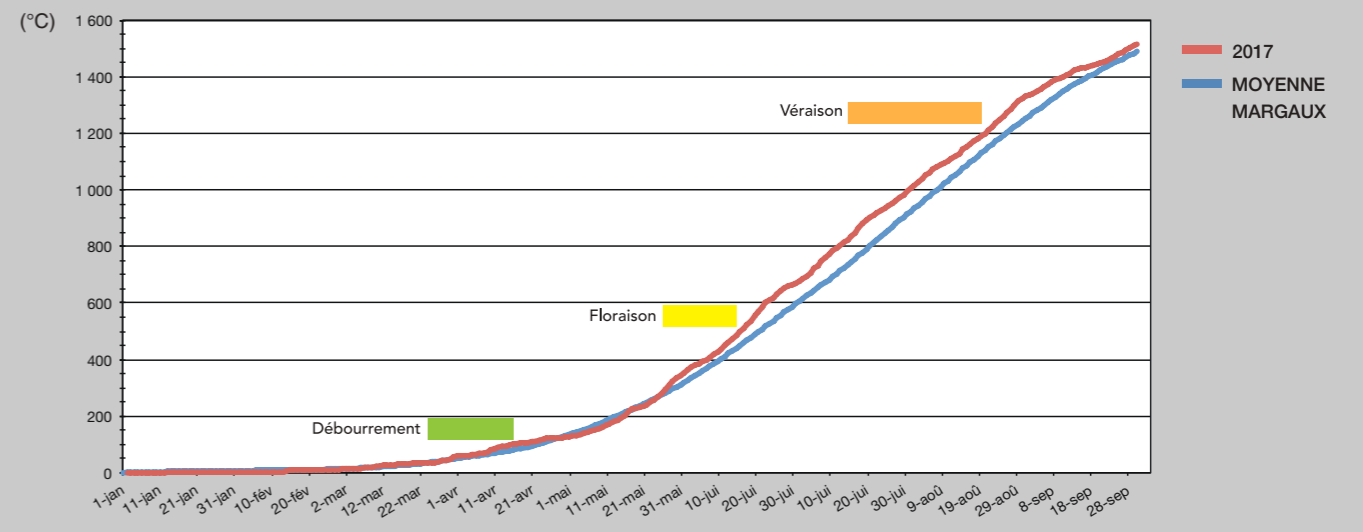
Étude menée par **Nicolas Pejoux**, Directeur Technique du Château Rauzan-Gassies.



Étude menée par **Nicolas Pejoux**,
Directeur Technique
du Château Rauzan-Gassies.

Autre phénomène notable par rapport à 1991, les superbes conditions de la floraison, à partir de la mi-mai, qui, rapide et homogène, se rapproche de celle de 2005. En outre, les conditions climatiques générales de 2017 rappellent celles de 2001, la précocité en plus. Ainsi, les vins se présentent-ils à la fois équilibrés et fins, frais et colorés, dotés d'un équilibre subtil entre puissance et délicatesse.

Somme des températures moyennes journalières supérieures à 10°C



LE MOT DU VIGNERON

2017, L'ANNÉE DE TOUS LES DANGERS !

Ah, les années en 7 ! Il semble qu'il faille remonter à 1947 pour en avoir une très belle ! Et, comme si le sort s'acharnait sur le vignoble, un an jour pour jour après avoir frappé la Bourgogne, le 27 Avril 2016, le gel s'abattait sur le vignoble bordelais, la nuit du 26 au 27 avril, puis de nouveau la nuit du 27 au 28 avril 2017.

Durant ces 2 terribles nuits, près de la moitié du vignoble était touchée par cet épisode gélif, le plus violent depuis 1991. L'appellation Margaux, moins touchée que la région, ne fut pas totalement épargnée.



Mais ensuite, comme pour compenser ce triste épisode, il s'est ensuivi un climat particulièrement propice au développement d'un joli millésime : un mois de mai et un mois de juin avec des températures plus élevées que la moyenne et une absence complète de pluies qui vont favoriser une floraison rapide et particulièrement homogène. La vigne durant ces 2 mois accumule une belle avance.

Cette belle météo, après un épisode de pluie fin juin qui a permis à nos sols de faire ses réserves pour l'été, s'est maintenue au mois de juillet et a laissé la place à un mois d'août relativement sec et frais. Les nuits fraîches du mois d'août ont été propices au développement des arômes. Et, comme pour compenser le gel de printemps, comme si les pieds de vigne communiquaient entre eux, comme si la nature imposait son propre langage inaccessible à l'homme, on a doucement constaté que les vignobles non touchés par le gel se sont présentés aux vendanges avec des quantités réelles et très équilibrées dans la plupart des cas.

Comme pour les arbres fruitiers, la vigne épargnée par le gel a été généreuse et bonne, se présentant début septembre avec de très beaux fruits, parfaitement homogènes.

Après un léger épisode de pluie début septembre (72 mm en 10 jours), les vendanges ont pu commencer vers la mi-septembre avec de beaux raisins sains et bien mûrs. Les nuits très fraîches de septembre ont limité dans la plupart des situations les risques de développement du botrytis. Les vendanges se termineront avec les cabernets sauvignon première quinzaine d'octobre.

Il y aura donc, parmi les vignobles épargnés lors de ces terribles nuits d'avril, de très jolies réussites en 2017 sur l'appellation Margaux et on peut dire que pour certaines de ces propriétés, elles feront leur plus joli millésime en 7 depuis 1947 !

Eduard Mialhe

Directeur du Château Siran



SYNDICAT VITICOLE DE MARGAUX

7, place la Trémoille - 33460 MARGAUX - Tél. : 05 57 88 70 82 | Fax : 05 57 88 38 27

email : syndicat.margaux@wanadoo.fr

